
Amoretki

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1851 razy.

Amoretki są to mleczka znajdujące się w grzbiecie wołów. Opłukane na surowo oczyścić z błonki, obgotować w wodzie z solą i octem, pokrajać w kawałki na całą długość i wrzucić w sos do potrawy lub kotletów, niech się razem zagotują. Podają się przy korniszonowym, cytrynowym, kaparowym i pieczarkowym sosie.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"